

ЗАЛА 18

ШКАФЪ 100.

ПОЛКА 1

№ 362

*Мес. Нов.*

10 +

ЗАЛА 18

ШКАФЪ

ПОЛКА

№

# КОРЫСТОЛЮБИВЫЙ. ВИНОПРОДАВЕЦЪ,

ИЛИ

вредныя слѣдствія, производящія  
отъ обыкновеннаго у насъ под-  
слащиванія винъ.



написано

*Иваномъ Бригонціемъ.*



---

*Въ Санктпетербургѣ,  
Въ Типографіи Горнаго Училища,  
1792 года.*



(\*) Посредствомъ Голландцевъ достав-  
ляется ежегодно во Францію и Испанію  
къ подслащиванію винъ нарочитое количе-  
ство свинцовой слюдки.

Переводъ изъ карманной книжки для  
Химиковъ и Аптекарей.

ЕГО  
ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВУ,  
отъ Арміи  
ГЕНЕРАЛЪ - ПОРУТЧИКУ,  
СЕНАТОРУ,  
Санктпетербургскаго Горнаго Училища  
ДИРЕКТОРУ,  
и  
КАВАЛЕРУ  
ПЕТРУ АЛЕКСАНДРОВИЧУ  
СОЙМОНОВУ  
всеусерднѣйшее приношеніе.

1870

PROBATIONARY

and

GENERAL

OFFICE

of the

PROBATION

OFFICE

of the

PROBATION

OFFICE



ВАШЕ ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВО!

Милостивый Государь!

Чувствіе тистѣйшія благодарности за всѣ оказанныя вами милости и благодѣянія, возродило во мнѣ смѣлость уѣнтать заглавіе книги моей именемъ Вашего Превосходительства.

И кому справедливѣе долженъ я посвятить первыя плоды приобрѣтеннаго мною познанія въ Химіи, если не Вашему Превосходительству, имѣвши стастіе полутить въ ней наставленія въ томъ мѣстѣ, которое никогда не престанетъ хвалиться мудрымъ Вашимъ управленіемъ?

*И такъ покровительству Вашему  
себя и сіе слабое пера моего произ-  
веденіе прелоругая, за особое ста-  
стіе вѣнжаю быть,*

**ВАШЕ ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВО!**

**Милоспивый Государь!**

**ВАШЕГО ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВА**

**всепокорнѣйшимъ слугою**

**И. Б. . . .**



---

КОРЫСТОЛЮБИВЫЙ  
ВИНОПРОДАВЕЦЪ.

---

Хотя всѣ окружающія насъ тѣла подвержены переменамъ; однако наиболѣе примѣшны намъ дѣйствія Спихій надъ тѣми тѣлами, которыя по необходимости ежедневно употребляются нами къ содержанію нашей жизни. Сія переменна состоитъ иногда въ пошерѣ нѣкоторыхъ составныхъ частей, которыхъ тѣло лишившись получаетъ совсемъ другія свойства. *Вино*, столь пріятной и всѣми употребляемой напитокъ, есть сему явный примѣръ. Хотя многіе изобрѣшены способы, посредствомъ

которыхъ поврежденнымъ винамъ возвращается прежнее ихъ свойство : однако нѣкоторые изъ нихъ подъ видомъ поправленія скрываютъ наивреднѣйшій ядъ, который корыстоплюбивыми винопродавцами доставляется намъ въ награду за избавленіе ихъ отъ убытка. Сіе послѣдующее малое сочиненіе, которое я старался собрать изъ разныхъ Химическихъ книгъ, и предложить нарочито въ связномъ порядкѣ, можетъ благосклоннаго читателя болѣе увѣришь.

# I.

*О составныхъ частяхъ вина, и дѣйствіи воздуха надъ онымъ.*

Извѣстно, что растѣнія составлены изъ различныхъ составныхъ частей, которыя премудрый Прави-

шель естества столь искусно и не  
 подражаемо разположилъ, что чело-  
 вѣческій разумъ довольно его пре-  
 мудрости надивиться не можетъ :  
 однако при всемъ томъ тщательной  
 Химикъ вникаетъ, и познаетъ части,  
 ихъ составляющія. И какъ вино  
 есть произведеніе изъ тѣлъ царства  
 растѣній; слѣдовательно должно  
 быть смѣшеніе, состоящее изъ раз-  
 личныхъ составныхъ частей, изъ ко-  
 ихъ первая по увѣренію опыта есть  
 вода, которая удобно отдѣляется  
 чрезъ замерзаніе ; поелику если  
 выставишь зимою на посредствен-  
 ную степень стужи въ открытомъ  
 пространномъ сосудѣ нѣкоторое ко-  
 личество спиртоваго вина, то вода  
 по большей части превращается въ  
 ледъ, а существенныя составныя  
 части остаются въ жидкомъ видѣ.  
 Сей ледъ превращается въ совер-



шенную водяную влажность, когда  
будетъ отдѣленъ и поставленъ въ  
тѣплое мѣсто. Симъ образомъ уси-  
ленное вино бываетъ тѣмъ крѣпче,  
чемъ болѣе чрезъ замерзаніе отдѣлено  
будетъ отъ него водяныхъ частей.  
Вторая составная часть есть *винный*  
*спиртъ*. Его получить можно по-  
средствомъ Химическаго разложе-  
нія. Если вино будетъ перегоняемо  
умѣренной теплою; то въ пріем-  
никъ переходить прозрачная и въ огнѣ  
загорающаяся влажность, которая  
не однократно будучи перегоняема  
дѣлается крѣпче. Третья составная  
часть есть *растительная кислота*.  
Въ кислыхъ винахъ оную наипаче при-  
мѣтить можно: но въ сладкихъ ки-  
слота сокрыта и услащена маслен-  
ными частями. Поелику если мине-  
ральныя кислоты будутъ перегнаны  
съ виннымъ спиртомъ, то они усла-

щаюся до такой степени, что уже болѣе не вскипаютъ съ щелочными солями. Не созрѣвшіе древесные плоды имѣютъ горькой и кислой вкусъ; однако бывають пріятны и сладки, какъ скоро достигнутъ совершенной зрѣлости. Сіе естественное услащеніе состоитъ во внутреннемъ соединеніи кислоты съ масличнымъ веществомъ. Въ сахаръ кислота какъ будто обѣята масличными и вязкими частями. Поселику при перегонкѣ сахара отдѣляется великое количество кислоты. Когда сладкія вина лишаются виннаго спирта, то оставшаяся жидкость получаетъ кислый вкусъ, который не однократно будучи перегоняемъ бываетъ сильнѣе. Четвертая составная часть есть *масло*. Если перегонка будетъ нѣсколько разъ повторена, то въ пріемникъ не только переходитъ кислота, но

и гарью пахучее масло. Сіе есть явное доказательство присутствія маслянаго вещества. Наконецъ пятая составная часть есть земля: ибо остатокъ оконченной перегонки землю точно содержитъ, и изъ оной можно выщелочить довольно количество огнепостоянной щелочной соли. И такъ составныя части вина суть винный спиртъ и винная кислота, тѣсно соединенныя съ масляными и земляными частями.

Хотя сїи составныя части соразмѣрно и тѣсно между собою соединены: однако воздухъ разрушая ихъ связь примѣшнымъ образомъ портиетъ вина. Всякъ знаетъ, какія отъ сей стихїи производяшъ переменны въ смѣшенїяхъ тѣла: даже самыя камни не могутъ ея силѣ проптивустоять. Голыши вывѣшриваются на воз-



духъ, и разпадаются въ мѣловидную землю; гранитъ такъ же вывѣтривается, и разпадается въ четверугольные зерна, превращаясь постепенно въ песокъ; известныя камни дѣлаются на свободномъ воздухѣ рыхлыми и пыловатыми; спланецъ скорѣе или позднѣе претерпѣваетъ ту же самую перемену. Когда отъ ранъ не будетъ отвращенъ доступъ свободного воздуха; то происходитъ великой вредъ. Минеральныя воды, стоя на свободномъ воздухѣ, теряютъ совершенно свою цѣлительную силу. По сей причинѣ надобно рачительно предохранять вино отъ доступа воздуха, наипаче лѣтомъ: ибо въ сѣе время легко можетъ произойти послѣ продолжительнаго дождя новое окисаніе. Винное броженіе бываетъ столь сильно во время винограднаго цвѣта, что вино выхо-

дистъ изъ бочекъ, или иногда ихъ разрываетъ, и окисаетъ. Сѣе явленіе, кажется, основывается на неизвѣстныхъ намъ законахъ окисанія: однако вѣроятно, что внѣшній воздухъ будучи нагрѣтъ, освобождаетъ въ винѣ находящійся твердой воздухъ, и производитъ внутреннее движеніе, чрезъ которое отдѣляется великое количество кислоты, которая предъ виннымъ спиртомъ удерживаетъ преимущество; поелику уксусъ сколь бы крѣпокъ нибылъ, хмѣлевой силы не имѣетъ, и если подвергнувъ его перегонкѣ, то хотя въ пріемникъ переходитъ кислой и крѣпкой вкусъ имѣющая влажность; однако никогда не получается винный спиртъ. Къ тѣмъ средствамъ, которыя препятствуютъ окисанію, наипаче принадлежитъ сѣрной чадъ. Въ семъ нагрѣніи зажигаютъ тряпки, кото-

рые были сперва обмочены въ раз-  
лопленную сѣру, и оными выкури-  
ваютъ пустыя бочки, прежде нежели  
нальется въ нихъ вино, когда его  
хотятъ предохранить отъ окисанія.  
Красныя вина отъ сего дыма лиша-  
ются своего цвѣта. Хотя сіе упо-  
требляемое многими средство бы-  
ваетъ иногда успѣшно; однако часто  
случается, что никакими способами  
нельзя возпрепятствовать окиса-  
нію вина, и оно повреждается.

## II.

*Опасное средство подслащивать  
вина.*

Несозрѣвшія виноградныя яго-  
ды даютъ несовершенное и кислое  
вино, и самыя лучшіе роды винъ,  
чрезъ внезапное окисаніе, теряютъ  
свой пріятной вкусъ, запахъ и ос-



тпру. Сїи кислыя вина стараются нѣкоторыя винопродавцы изюмомъ и сахаромъ сдѣлать прїятными и къ употребленію годными. Хотя сїе подслащеніе здравію человѣческому не вредно ; однако съ другой стороны сей способъ не заслуживаетъ похвалы. Поелику чрезъ то только услащается кислоша, а настоящаго исправленія не бываетъ. Опаснѣйшій способъ есть поправленіе свинцовыми веществами. Свинецъ чрезъ продолжительное обжиганіе превращается въ родъ стекла, которое по остуженіи распадается въ желтовато-красныя чешуи, и подъ именемъ свинцовой слюдки довольно извѣстно. Слѣдовательно сїе произведеніе есть нечто иное, какъ свинецъ превращенной въ несовершенное стекло. Способъ сего подслащиванія есть различенъ. Нѣкоторые кладутъ ис-

полченную свинцовую слюдку въ мешечикъ, и оный вѣшаютъ въ бочку, а другіе сперва приуготавливаютъ растворъ свинцовой слюдки въ винѣ, и онаго приливаютъ извѣстное количество. Распительныя кислоты, въ коихъ растворена свинцовая слюдка, получаютъ сладкой вкусъ, и симъ образомъ приуготавливается свинцовый сахаръ. Для полученія онаго растворяютъ свинецъ въ винномъ уксусѣ до совершеннаго насыщенія, и сіе смѣшеніе выпариваютъ до толъ, пока появится пленка; потомъ оказывается великое количество малыхъ кристалловъ, копорые имѣютъ сладкой вкусъ. Сіе свойство свинцовой слюдки, что посредствомъ оной улаждается винный уксусъ, подало поводъ къ богопротивному и наказанія достойному средству поправлять вина свинцовыми веществами.

Сіе поправленіе не перемѣняетъ цвѣта винъ, препятствуетъ окисанію, и сообщаетъ имъ солодковой вкусъ. Хотя сурикъ имѣетъ тѣ же свойства, но поелику онъ медлѣннѣе въ кислотахъ растворяется, то винопродавцы предпочитаютъ ему свинцовую слюдку. Такъ же и свинцовыя бѣлила подслащиваютъ вино; но поелику продажныя обыкновенно бываютъ смѣшаны съ мѣломъ, то по сей самой причинѣ не охотно ихъ употребляютъ. Сего пагубнаго средства изобрѣшатель, какъ увѣряютъ, былъ нѣкоторой монахъ изъ Баваріи именемъ Маршинъ, который можетъ быть по глупости не предвидѣлъ опасности своего искусства.

---



## III.

*Свинцовыми веществами подслащенные вина бывают притиною опасныхъ болѣзней.*

Припадки, которые сіе поправленіе причиняетъ въ человѣческомъ тѣлѣ, бываютъ различны. Дѣйствіе ихъ бываетъ сильнѣе или слабѣе, смотря по сложенію тѣхъ людей, которые пьютъ такого рода вина. Я здѣсь предложу изъ Медицинскихъ книгъ нѣкоторые достопамятные случаи. Какъ въ прошедшемъ столѣтїи виноградъ растущій по рѣкѣ Рейну разныя годы недостигалъ совершенной зрѣлости, и слѣдовательно приготавливаемое вино было худо; то вздумали вино-продавцы оное чрезъ примѣшеніе свинцовой слюдки подсластить, и въ продажу сдѣлать годнымъ. Сей способъ

хотя доставилъ имъ довольноую  
прибыль, но для тѣхъ былъ весь-  
ма чувствителенъ, кошорые сіе ви-  
но упошребляли. Нѣкоторые полу-  
чали сильную колику, за коею по-  
слѣдовали ломъ въ составахъ, ослаб-  
леніе, опухоль въ животѣ, запоръ,  
душеніе матки, одышка, головная  
боль, и наконецъ судороги, и другія  
тяжкія болѣзни, кошорыя обстоя-  
тельно описаны Г. Ильземаномъ въ  
его описаніи свинцовой колики. Нѣ-  
кошорые хотя по окончаніи колики  
избавились отъ всѣхъ послѣдующихъ  
болѣзней; но другіе напротивъ того  
претерпеѣвали слабость въ соста-  
вахъ, и поправленіе здоровья было  
весьма мѣдленно. Г. Гоекеліусъ гово-  
ришъ самъ о себѣ, что онъ однаж-  
ды не осторожно напившись свин-  
цомъ подслащеннаго вина, вышер-  
пѣлъ сильную колику и гнилую го-

рячку. Г. Баронъ Свигенъ сїе дѣло вывелъ совсемъ изъ сомнѣнія въ своихъ коментаріяхъ. Онъ увѣряетъ, что онъ имѣлъ часто случаи разсматривать колику изъ пошу; и хотя не сумнѣвается, что сїя болѣзнь можетъ произойти отъ другихъ причинъ, однако онъ чаще усматривалъ сїе несчастіе у такихъ людей, которые занимались пріуготовленіемъ различныхъ свинцовыхъ веществъ.

Цѣлое сѣмейство спрaдало отъ сей болѣзни, когда опредѣленную воду къ варенію хранили долгое время въ свинцовыхъ сосудахъ. Вообще Баронъ Свигенъ примѣтилъ сїю колику между знатными и богатыми людьми, которые стараются доставить себѣ изъ отдаленныхъ странъ самыя лучшія, и можетъ быть свинцовой слюдкою подслащенные вина.



Испытанія Г. Целлера съ предъидущими весьма сходны: онъ часто примѣчалъ, что люди, которые отъ такого вина сдѣлались хмѣльными, получали сильную головную боль, впадали въ безуміе, и даже совсемъ съ ума сходили. Другой еще приводитъ онъ примѣръ о человѣкѣ, которой сперва почувствовалъ сносную въ желудкѣ боль, но она послѣ хмѣля бывшаго отъ подслащеннаго свинцомъ вина, до такой усилилась степени, что живошъ изхудѣлъ какъ будто отъ дѣйствія настоящаго огня; наконецъ присоединились горячка съ гореніемъ желудка, нестерпимая боль и чахотка, которые пресѣкли мучительную жизнь больного.

Нѣкоторые врачи утверждаютъ противное, и ссылаются на внутреннее цѣлительное употребленіе свинцоваго сахара, котораго принимаютъ

совѣщаютъ въ кровохарканіи, кровоиспеченіи, въ нѣкоторой вѣнерической болѣзни у Нѣмцовъ называемый припперъ, въ очищеніи мѣсячныхъ женщинъ, и даже къ поправленію острошы крови: однако Г. Боергавъ признается чистосердечно во второй части своей Химіи, что онъ никогда неосмѣливался сіе свинцовое приуготовленіе употреблять во внутренность; поелику онъ былъ совершенно увѣренъ, какое вредное и неисцѣлимое дѣйствіе можетъ свинцовый растворъ произвести въ человѣкѣ. Ежели въ комъ еще осталось сомнѣніе о вредности свинцоваго сахара; то оное истребить, и о справедливости всякаго увѣришь можешь навредиѣйшій ядъ чеснѣйшихъ ошцовъ Езуитовъ, называемый усладительной порошокъ (*Poudre de succesion*); ибо онъ приуготовляется

изъ свинцоваго сахара съ примѣшеніемъ еще другихъ весьма ѣдкихъ веществъ. Сей ядъ умерщвляетъ собакъ и другихъ звѣрей въ продолженіи нѣсколькихъ недѣль или мѣсяцовъ.

Многіе думаютъ, что поддѣлываніе винъ со свинцовыми бѣлилами не столь вредно; поелику свинцовыя бѣлила не столь оспры, какъ свинцовой сахаръ: однако свинцовыя бѣлила получаютъ въ кислыхъ винахъ тѣже самыя свойства свинцоваго сахара, какъ и свинецъ превращенной въ известъ уксусными парами. Впрочемъ свинцовыя бѣлила суть сами по себѣ ядъ. Г. Надворной Совѣтникъ Моделъ приводитъ въ своихъ сочиненіяхъ въ примѣръ несчастной случай нѣкоего садовника, который взявши отъ развалившагося садоваго забора испещренныя свинцовыми бѣлилами доски, зашпилъ



ими свою хлѣбную печь; ядовитый свинцовый паръ разпространился по всей печи, и содержался до полѣ, пока наконецъ пекшійся въ оной хлѣбъ всасалъ его въ себя. Сей хлѣбъ будучи послѣ того употребленъ въ пищу, лишилъ изъ девятерыхъ людей двоихъ жизни, а прочихъ подвергъ весьма мучительнымъ болѣзнямъ. Другой подобной же сему примѣръ, изъ котораго такъ же явно видна вредность свинцовыхъ бѣлилъ, находится въ сочиненіяхъ Шведской Академіи Наукъ. Избѣгая подробностей упомяну я объ немъ. Въ продолженіи нѣкотораго морскаго путешествія была употреблена въ пирожное мука, въ которой было отъ неосторожности около половины свинцовыхъ бѣлилъ; наѣвшіеся послѣ сего пирожнаго вытерпѣли всѣ почти вышесказанныя болѣзни.

Г. Серупъ доказываетъ, весьма пространно, что всѣ опасныя болѣзни, которыя обыкновенно приписываютъ поддѣланнымъ винамъ, происходятъ не отъ свинцовой слюдки, но отъ кислоты не совершеннаго вина: однако хотя кислое вино опягцаетъ желудокъ, но никогда не было примѣчено отъ него столь сильныхъ припадковъ. Хорошій Рейнвейнъ въ горячкахъ крепитъ сердце, но какъ скоро будетъ подслащенъ свинцевою слюдкою, то превращается въ совершенной ядъ.

Самой свинецъ прежде нежели будетъ посредствомъ огня или кислотами перемѣненъ, производитъ во внутренности человека весьма вредныя дѣйствія. Г. Фернелъ приводитъ въ примѣръ человека, кошорому площадной лѣкаръ посовѣтовалъ употребить къ прекращенію нѣкошорой болѣзни дробленной свинецъ.

Сей порошокъ произвелъ чрезвычайное бѣшенство, которое сопровождалось несносною болѣю въ составѣхъ и кишкахъ; потомъ послѣдовалъ чрезвычайной запоръ и пропала охота къ пищѣ; наконецъ по всему шѣлу распространилась желтуха. Изъ всѣхъ сихъ несчастныхъ случаевъ, и отъ нихъ послѣдовавшихъ столь бѣдственныхъ примѣровъ видна необходимость строгаго отъ Правительства за винопродавцами присмотра. Хотя я увѣренъ, что наши винопродавцы столько же въ ономъ искусны, какъ и въ другихъ Государствахъ; однако достовѣриѣ, что вина по большей части въ семъ ядовитомъ состояніи доставляющся уже намъ изъ чужихъ краевъ.



## IV.

*Какія должны быть употреблены средства къ предупреденію столь непріятныхъ слѣдствій?*

Говоривши о столь много вредномъ обманѣ здравію человѣческому, я думаю, что неизлишно будетъ, какъ многіе конечно и пожелаютъ, упомянуть о тѣхъ средствахъ, помощію которыхъ въ случаѣ несчастія можно освободиться отъ всѣхъ послѣдующихъ послѣ питія поддѣланнаго вина опасныхъ и мучительныхъ болѣзней. Однако прежде нежели я приступлю къ сему, долженъ признаться, что не будучи врачъ, оставилъ бы сіе совершенно, если бы не было такихъ случаевъ, что по разнымъ причинамъ нельзя бываетъ въ скорости призвать къ себѣ на помощь врача.

Между многими лѣкарствами, которыя при семъ случаѣ искусный врачъ употребишь бы могъ, я приведу хотя самыя простѣйшія, но дѣйствительнѣйшія и вернѣйшія; и которыя при томъ всегда почти находятся дома. Онѣ суть лимонной сокъ, уксусъ, какъ густыя, такъ и жидкія масла. Чтожъ касается до ихъ употребленій, то когда случится послѣ стола, или вообще послѣ пища вина почувствовать сильную колику (рѣзь), судороги, и другія болѣзни, тогда во первыхъ должно стараться вспомнить, что было употреблено въ пищу; потомъ разыскать самыя сосуды, или остатокъ пищи; и на послѣдокъ по спрогномъ изслѣдованіи какъ скоро будетъ примѣчено нѣсколько свинцоваго вещества, (\*) то потчасъ должно при-

---

(\*) Иногда и мѣднаго. Сей металлъ какъ самъ по себѣ, такъ даже и въ смѣшеніи съ

нять двѣ ложки лимоннаго сока съ водою, или въ случаѣ недостатка ложку уксуса; попросеивши же полу-часа принять еще двѣ ложки нагрѣтаго масла, и пить до толѣ теплую воду, пока не возбудится рвота; и весь свинцовой ядъ изъ внутренности не выгнанный. Дальнѣйшія средства оставляю я посвѣпавшимся врачебной наукой.

## V.

*Первой способъ узнавать поддѣланное вино.*

Дабы еще вѣрнѣе обнаружить столько вредной и Богопротивной обманъ, то химія, сія изъ полезнѣйшихъ роду человѣческому наукъ, даетъ намъ къ сему многія смѣше-

---

серебромъ производить вредныя дѣйствія, разумѣя и смѣшенія, которыя употребляютъ къ дѣланію сервизовъ. Сюмпри сочиненія Г. Модела.

нїя, помощію которыхъ весьма удобно можно открыть находящуюся въ винѣ свинцовую слюдку. Во первыхъ сюда принадлежишѣ *пробная вода* или *винная проба*, которая состоитъ изъ одной части не гашеной извести, половины желтаго мышьяка (аврипигмента), и изъ шести частей перегнанной воды. Всю сію смѣсь должно выварить на умеренномъ огнѣ, и потомъ процѣдить; или въ настоящей пропорціи взявъ два лоха желтаго мышьяка, и четыре лоха негашенной извести, разшолочь каждое порознь; по томъ смѣшавъ вмѣстѣ, положишъ въ колбу, или другой ускогорлой стеклянной сосудъ, и прилишь дватцать чешыре лоха чистой дождевой воды; зашкнувши сосудъ и обвѣзавши мокрымъ пузыремъ поставишь на день въ тѣплое мѣсто; или если



желательно получить скорѣе, то въ горячей песокъ и варишь около получаса; наконецъ по охлажденіи и устойчивѣ слишь осторожно прозрачную жидкость, и сохраняешь къ употребленію въ хорошо зашкнупой склянкѣ. Извесь, находящаяся въ семъ смѣшеніи растворивъ сѣрную составную часть желтаго мышьяка, и произведешь известную *летенку*. Когда хочешь испытать симъ способомъ подозрѣваемое вино; то налей его въ чистую рюмку, и прилей около тридцати капель прѣуговленной винной пробы. Если вино тотчасъ сдѣлается мутнымъ, и получишь черноватой цвѣтъ; то сіе есть уже признакъ, что оно свинцовою слюдкою подслащено. Основаніе сего явленія содержишь въ разрушеніи известной печени, которая находилась растворенна въ

винной пробѣ. Ибо винная кислота по причинѣ ближайшаго своего сродства съ известью, соединяется съ оною, а низверженная свинцовая слюдка осѣдаетъ вмѣстѣ съ сѣрою такъ, какъ всѣ ею разтворенныя тѣла въ видѣ черноватого порошка. Если же напропивъ того налить винную пробу въ несовершенное и кислое вино; то низвергъ всегда бываетъ бѣлаго или желтаго цвѣта; потому что въ немъ не находится свинцовыхъ веществъ. Впрочемъ кислая вина не къ чему испытывать: ибо вино получаетъ всегда чрезъ примѣшеніе свинцовой слюдки солодовую сладость. Хотя симъ образомъ совершенно можно открыть обманъ; однако должно при томъ наблюдать двоякую осторожность. Во первыхъ, винная проба должна всегда сохраняться въ крѣпко зашкнутой склян-

кѣ, въ противномъ случаѣ она не будетъ дѣйствовать по причинѣ отдѣленія лѣшучихъ сѣрныхъ частей. Во вторыхъ, не должно вино прежде своего испытанія находиться въ оловянныхъ сосудахъ; поелику иногда въ оловѣ можетъ быть примѣшенъ свинецъ. Чемъ вино кислѣе, тѣмъ скорѣе растворяются свинцовыя частицы; и по сему должно сперва влить вино въ стекляной сосудъ, и пошомъ уже начать испытаніе.

## VI.

*Второй способъ узнавать поддѣланное вино.*

Вторая винная проба производится посредствомъ сѣрной печенки. Если желательнѣе приуготовить сѣрную печенку; то взявъ одну часть огнепостоянной щелочной соли (чистаго поташа), и двѣ части сѣры,

смѣшай всѣ вмѣстѣ, и потомъ сплавъ въ плавильномъ горшкѣ; наконецъ разтвори сѣрную печенку въ водѣ, и влей нѣсколько капель въ четыре или шесть унцій вина.

Какъ скоро будутъ находиться въ винѣ свинцовыя вещества, то смѣшеніе сдѣлается мутнымъ и черной осѣдаетъ на дно порошокъ.

Въ семъ опытѣ винная кислота оказываеиъ ближайшее сродство съ щелочною солю, нежели въ прежнемъ имѣла съ известію; и по сему должны свинцовыя вещества соединиться съ сѣрою, и осѣсть на дно. Черной здѣсь цвѣтъ свинцовыхъ веществъ происходитъ отъ горячаго вещества сѣры, кошорая старается свинцовой извести возвратиъ металлической видъ. Чемъ чернѣе вино отъ прилигтя разтворенной сѣрной печенки дѣлается, тѣмъ болѣе



въ ономъ находится свинцовой слюдки. Пошера прозрачности и черный цвѣтъ у подслащенныхъ свинцевою слюдкою винъ суть всегда достовѣрные признаки ошкрышія плутовства; поелику въ кислыхъ и неподслащенныхъ винахъ причиняетъ растворенная сѣрная печенка желтой, а не черной низвергъ.

## VII.

*Третій и послѣдній способъ узнать поддѣланныя вина.*

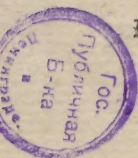
Хотя черной цвѣтъ есть не обманчивой признакъ свинцевою слюдкою подслащеннаго вина; однако должно здѣсь примѣштить, что и другіе въ кислотахъ растворенные металлы отъ винной пробы, и сѣрной печенки превращающся въ черную шинкшуру. Напримѣръ если растворить желѣзной купоросъ въ

водѣ, и прилить винной пробы, или разтворенной сѣрной печенки; то происходитъ черной цвѣтъ. Сіе же самое бываетъ съ мѣднымъ, оловяннымъ и серебрянымъ купоросами. Слѣдовательно нельзя изъ одного чернаго цвѣта достоверно заключить о поддѣланномъ винѣ, развѣ оно при томъ будетъ имѣть сладкой вкусъ. Какъ вино никакими мешаллами, кромѣ свинца подслащено быть не можетъ, то не основательно думаютъ тѣ, которые тѣ же свойства приписываютъ Висмуту и Шпѣаушеру. Последній способъ испытанія вина состоитъ въ томъ, чтобъ выпаривъ до суха 16 фунтовъ вина, (2 Congius) остатокъ сплавить. Если по сплавкѣ окажется малой свинцовой королекъ; то безъ сомнѣнія вино свинцовыми веществами подслащено. Но если вино будетъ въ есте-

свенномъ своемъ состоянїи, то никогда не найдешь свинцоваго королька. Весьма бы нужно хотя поверхностно разыскивать винные подонки; пошому, что свинцовыя частицы по своей тяжести могутъ осѣсть на дно и легко по темному ихъ цвѣту и блеску быть открыты. Между тѣмъ всегда заслуживаетъ разѣисканіе посредствомъ плавки предъ прочими преимуществу; поелику въ известъ превращенныя свинцовыя частицы чрезъ масляное вещество вина могутъ удобно быть приведены въ мешаллической видъ.

И такъ долженъ всякой, когда онъ хочетъ вѣрно разѣискать подозрѣваемое вино, употребить всѣ выше сказанные способы съ довольною однакожъ оспорожностїю, дабы послѣ однѣми догадками не обмануться.

К о н е ц ъ.



РЕН



